

ENSALADA MEDITERRÁNEA



Ingredientes

1/2 kg. de aros de calamar
1 bote de pimientos asados
3 cebolletas
1 lata de atún
1 cucharada de alcaparras
vinagre
1 dl. de aceite
un pellizco de sazónador AVECREM AJO Y PEREJIL
1 pastilla de AVECREM PESCADO
4 huevos duros

Preparación

Hervir los calamares en abundante agua con 1 pastilla de AVECREM PESCADO durante 15 minutos. Escurrir y enfriar.

Cortar los pimientos en tiras y colocar en la ensaladera a capas: pimientos, calamares, cebolleta en aros, atún desmenuzado, alcaparras y huevos duros picados

Preparar una vinagreta mezclando el aceite, el vinagre, una pizca de AVECREM AJO Y PEREJIL, hasta que quede bien ligado y cubrir la ensalada.